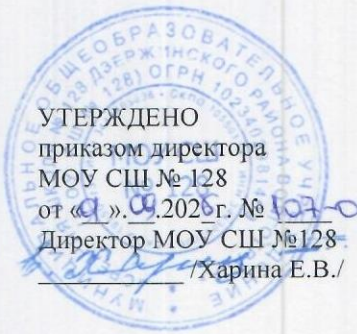


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 128 Дзержинского района Волгограда»



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МОУ СШ № 128
от «27» 08 2026 г. № 107-0
Директор МОУ СШ №128
/Харина Е.В./



ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МОУ СШ № 128
Протокол от «27» 08 2026 г. № 1
председатель педагогического совета
/Е.В. Харина/

ПОЛОЖЕНИЕ

«28» августа 2026 г. № 01-14-24
Волгоград

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия школы создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
- Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой –доготовочной (далее – столовой).
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1)
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»)
- 3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- медицинский работник;
 - зав. производством.
 - заместитель директора
- 4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

5. Ответственность

- 5.1. За качество пищи несут ответственность: заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Ответственный за питание



Абрамова И.Е.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Результаты взвешиван ия порционны х блюд	Прим ечани е